National

取扱説明書

IH クッキングヒーター(家庭用)

	トッププレート幅 60cm	トッププレート幅 75cm
品番	KZ-MS32B KZ-MS60B	KZ-MSW32B KZ-MS75B

ALL METAL IH

保証書・設置工事説明書別添付

このたびは IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

■この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
特に「安全上のご注意」(10〜11ページ)は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書と一緒に大切に保管し、必要なときにお読みください。

■保証書は、「お買い上げ日・お買い求め先」などの記入を確かめ、お買い求め先からお受け取りください。

■電気工事店または施工主より設置工事説明書を受け取り、設置工事完了後の確認項目をご確認ください。

KZ-MS32B設置例

上手に使って上手に節電

かんたんIHブック

ZY02−4102

毎日使うから…便利・清潔・快適に

火を使わないから快適

- ふく射熱が少ないのでキッチンが快適。
  また、直火がないので、立ち消えや引火の心配がありません。

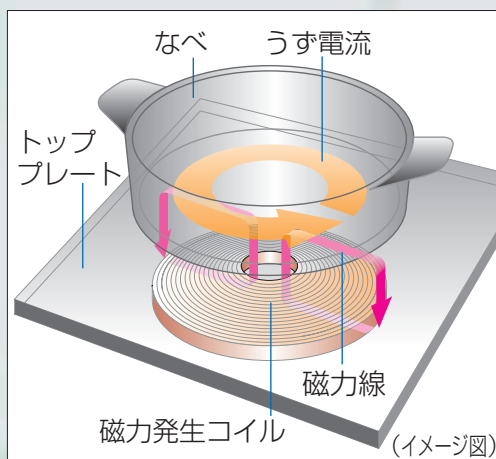
右IHは金属製なべが使える オールメタル（ALL METAL）加熱方式

- 鉄やステンレスはもちろん、
  アルミや銅の両手なべ･片手なべ･フライパンも使えます。
  ※形状･重さにより、火力が下がる場合があります。（☞ 9ページ）

左IHで自動（オート）調理

- 沸騰したらお知らせする自動（オート）湯沸かしと
  微妙な火力や時間調節して炊く自動（オート）炊飯で
  さらに便利に。（☞ 16、17ページ）

初めてIHをお使いになる方へ

- IHは高火力です。
  安全に、そして上手に調理いただくため
  「**安全上のご注意**」と「**IH調理のコツ**」を
  よくお読みください。

IH加熱のしくみ

IH(電磁誘導加熱)で
なべ自体を発熱させます。

磁力発生コイルに電気が流れ、
磁力線が発生。
↓
なべを通るときにうず電流が発生。
↓
電流がなべの電気抵抗で熱に変わり、
なべが発熱。

もくじ

確認と ご注意

毎日の 使い方

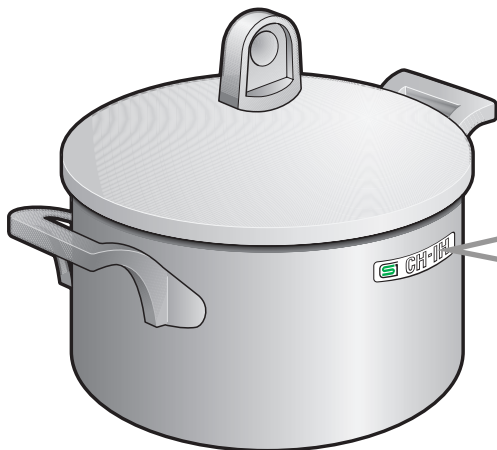
長く 使うために

各部の名前

左IHヒーター
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
沸かす 炊く
火力と時間を自動調節し
でき上がれば自動オフ。
3kW
たっぷりの湯を
早く沸かせます。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時は使えません。
ラジエントヒーター
温める
●IHで使えないなべや
小さいなべが使えます。
●タイマー付き。
ご注意
●トッププレートが高温になります。
●グリルとは、
同時に使えません。
右IHヒーター
【オールメタルIH】
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
タイマー付き。
●アルミ･銅なべが使えます。
ご注意
●アルミ･銅なべを使うときは、
トッププレートが高温になります。
揚げる
揚げ物がカラッと揚がる
温度調節機能付き。
●左右同時は使えません。
グリル
焼き魚など
●両面焼き。
●焼き魚が自動で
焼ける自動(オート)
調理付き。
●タイマー付き。
吸･排気パネル(2枚)
トップフレーム
トッププレート (ガラス製)
光るリング
●なべを置く位置、使用中のヒーターが一目でわかります。
凸マーク(☆4か所)
●目の不自由な方のためのなべを中央に置く目安。
高温注意ランプ
●トッププレートが熱くなると各ヒーターに対応して点灯。
●電源を切っても、熱い間は点滅。
※加熱時間が短いときは、熱くなっても点灯しない場合があります。
付属品
IH専用天ぷらなべ…1個
●煮物･いため物などには
使えません。
米計量カップ………1個
(180ml)
電源スイッチ
押すと、
本体操作部が
開く
扉
●外して洗えます。
(☞ 30ページ)
取っ手
焼き網
受け皿
天面操作部(IHヒーター)
表示部
オールロック時に表示
揚げ物
左IHヒーター
揚げ物
右IHヒーター
●各ヒーター「切/入」ボタン(使い方☞ 14〜17ページ)
調理ランプ
●調理時に
点灯。
通電ランプ
●電源が入ると
点灯。
本体操作部(グリル&ラジエントヒーター)
表示部
オールロック時に表示
庫内お手入れ
グリル
自動メニュー
ラジエントヒーター
●各ヒーター「切/入」ボタン(使い方☞14〜15､24〜25ページ)
いたずらや誤操作を
防ぎます
ラジエントロック
●ラジエントヒーターのみ
ロック。
オールロック
(チャイルドロック)
●すべての操作をロック。
■ロックするときや
解除するときは
電源スイッチを入れて
ボタンを3秒間押す。
●ヒーターを使用中は
ロックできません。

使えるなべは？ 確認のしかた

新しく購入するとき

■ステンレスなべは

マークを確認！

財団法人「製品安全協会」が認定したIHクッキングヒーター（200V）対応の商品です。

➡**左・右IHヒーターで使えます**

または

あっせんなべをお勧めします。
（同梱のチラシをご覧ください）

ご注意

●自動調理（湯沸かし・炊飯）には、必ず［CH・IH］［IH］付きのなべを使う。

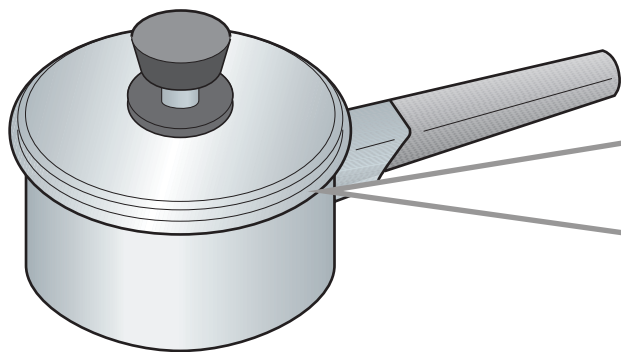
■自動（オート）湯沸かし

- ●1mm以上の反りがあるなべは使わない。（沸騰が続きブザーがすぐに鳴りません）
- ●内側がフッ素樹脂加工されたものはセンサーが正しく検知できない場合があります。

➡ あっせんケトル（ヨシカワ AD-KZ81F）などをお勧めします。（2005年8月現在）

■自動（オート）炊飯

- ●底径18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべを必ず使ってください。
- ●ホーローなべは焦げ付きやすいので、お勧めできません。

■アルミなべは

形状・重さに制約があります！

- ●なべの底径が15cm未満のもの、なべ底に約2mm以上の反り・脚があるもの、底が丸いものは使えません。
- ●調理物と合わせて約700gに満たないものは、なべが動くことがあります。

➡詳しくは、9ページをご覧ください

お手持ちのなべを確認するとき

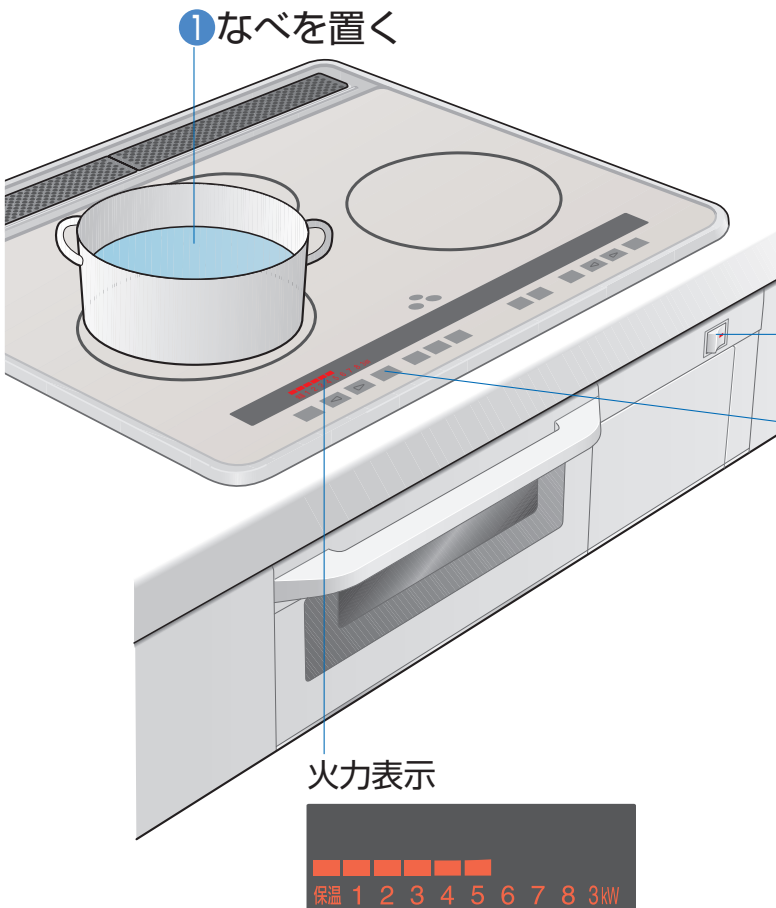
❶なべを置く

❷電源スイッチを入れる

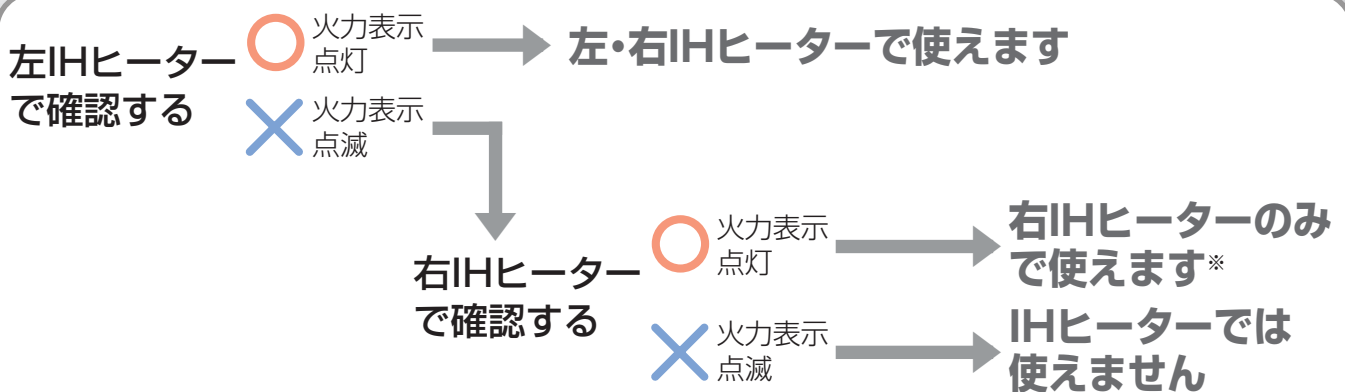
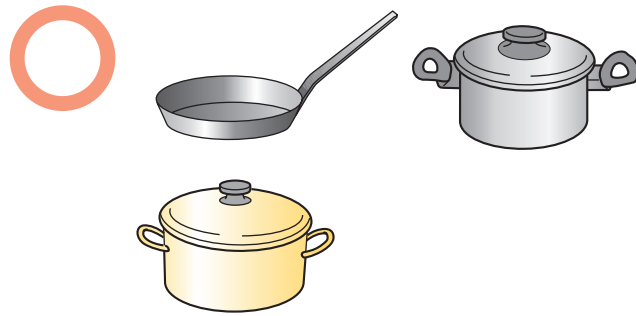
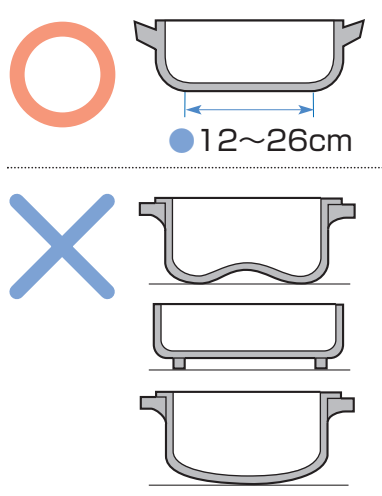
❸ 切/入 を押す

火力表示

保温 1 2 3 4 5 6 7 8 3kW

なべに…
水を入れて加熱してみる！

使えるなべは
火力表示が点灯
（加熱スタート）
●確認したら切る。

使えないなべは
火力表示が点滅し 確認 を表示
（1分後、表示が消え通電停止）

■確認手順

※形状・重さにより、火力が下がる場合があります
（☞ 9ページ）

使えるなべは？ 見分け方のポイント

■左・右IHヒーターで使えるなべ

■ラジエントヒーターでは

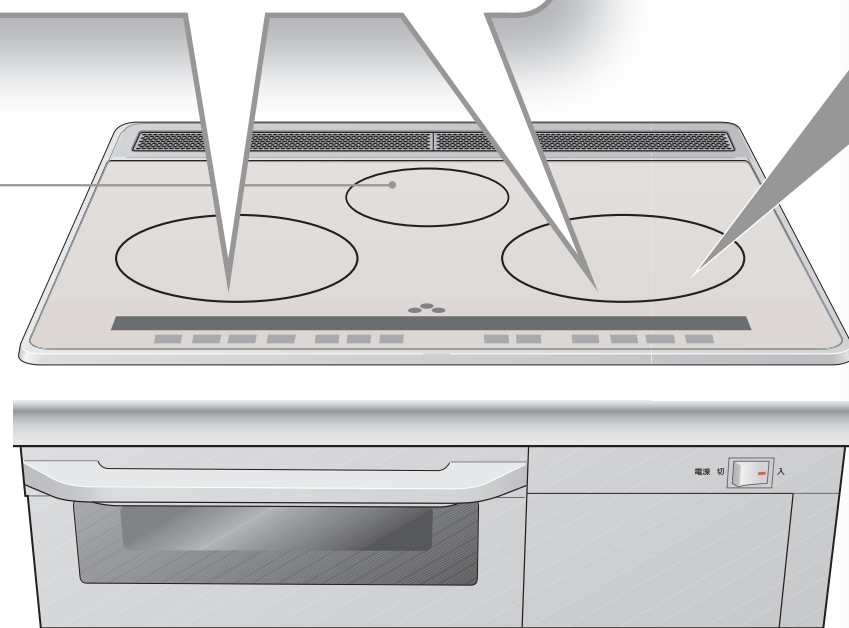
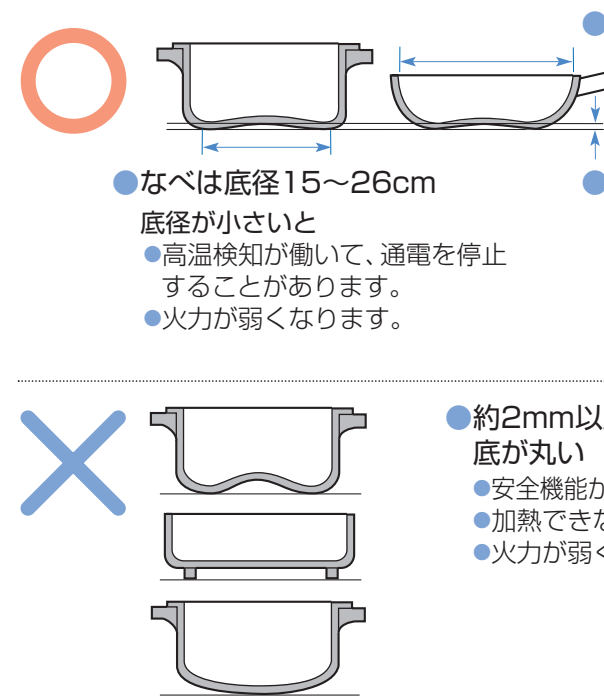
鉄･ホーロー･ステンレスのほか、IHでは使えない材質も使えます。

耐熱ガラス･土なべ

- 脚付きの土なべは加熱できない
- 魚焼器･網は使わない
  - 調理物が落ちてトッププレートに焼き付きます。

IHでは使えない小さななべ（直径15cm未満）が使えます。

ミルクパンなど

- 平らで底が厚手のもの。

ご注意

- 土なべなどの陶磁器は「IH用」と表示されていてもIHヒーターでは使わない
  - 形状などによっては、本製品が故障します。
  - IHヒーターが高温になると、通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。

ホーロー加工品について

- 空焼きしたり、焦げ付かせたりしない。
- 底面にホーロー加工をした魚焼器は使わない。
（底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートが損傷します）

■右IHヒーターで使えるなべ

アルミ
多層なべ
銅

○

圧力なべ

多層なべ 〈アルミや銅を挟んでいるもの〉〈左IHヒーターで火力が弱くなるもの〉

両手なべ･片手なべ･やかん

- いため物･空焼きは避ける
（なべ底が変形しやすくなります）

フライパン･卵焼き器

- 底が厚いアルミ鋳造品または、内側の反りが約2mm未満のもの

➡あっせんの「アルミフライパン」「アルミ卵焼き器」または、ティファール製（口径24cm以上）のフライパンなどをお勧めします。（2005年8月現在）

底の形状

○

- フライパンは口径24cm以上
  - 口径が大きいものほど放熱するため、火力は弱くなります。
- なべは底径15～26cm
  底径が小さいと
  - 高温検知が働いて、通電を停止することがあります。
  - 火力が弱くなります。
- 内側の反りは約2mm未満
  - 底が薄いものは、平らでも、空焼きすると底が外側に反ります。
  （動いて火力が弱くなることがあります）

×

- 約2mm以上の反り･脚がある、底が丸い
  - 安全機能が正しく働きません。
  - 加熱できないことがあります。
  - 火力が弱くなります。

重さ（目安）

- 調理物と合わせて約700g以上
  - 軽いとなべが動くことがあります。

安全上のご注意 必ずお読みください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを、説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

 警告 「死亡や重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 注意 「傷害や物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を区分して、説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。

 必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

火災、やけど爆発、感電などを防ぐために…

揚げ物をするときは次のことを必ず守る

- そばを離れない。
- ボタンで調理する。
- なべの底は、反ったり変形していないこと。
- 必ず、付属の「天ぷらなべ」を使う。
- 油量は、500g（0.56L）以上。
- 中央に置く。

いため物・焼き物をするときは…

- そばを離れない。
- 加熱しすぎない。（予熱の火力は弱めにする）
  （少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します）

ラジエントヒーターを使ったり右IHヒーターでアルミなべを使うと高温になります

- 使用中や使用後は、触れない。
  （高温注意ランプ点灯・点滅時は、特に注意）
- ラジエントヒーターには、ふきんや新聞紙など、燃えやすい物を置いたり、直接食材を載せて調理しない。

トッププレート（ガラス製）には…

- カセットコンロ・ボンベ・缶詰などを置かない。
  （誤って加熱すると爆発します）
- 強い衝撃（上に乗ったり、物を落とすなど）を与えない。
  ➡ひびが入ったり、割れたら、手を触れずに電源スイッチとご家庭の電源ブレーカーを切り、すぐに修理依頼をする。

IHクッキングヒーターは…

- 可燃物を近づけない。
- 水をかけない。
- 取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児に触れさせない。
- 吸・排気パネルに、ピンや針金など金属製の物を入れない。
- 分解・修理・改造をしない。➡ 修理は、お買い求め先にご相談を。

吸・排気パネル
ラジエントヒーター
左IHヒーター
右IHヒーター
高温注意ランプ
揚げ物 切/入 ボタン

電源スイッチ
- 使用後は必ず切る。

発火、やけどけがなどを防ぐために…

注意

揚げ物をするとき（発火・やけどに注意！）

- 油煙が多く出たら、すぐに電源スイッチを切る。
  （加熱を続けると、発火します）
- 油の飛び散りに注意する。

- 他の機器（ガスコンロなど）で、あらかじめ加熱した油を使わない。
  （「油温度制御装置」が正しく働かず、発火の原因になります）
- 高温になっているなべに触れない。

グリル部（中の物が燃えないように注意！）

- 受け皿には、必ず水を入れる。
- 使用後はお手入れする。（調理物・脂分を残さない）

- そばを離れたり、必要以上に加熱しない。

万一、発火したら…
1. 電源スイッチを切る。
2. 吸・排気パネルをぬれたタオルでふさぐ。（このとき、扉の周囲から煙が出ます）
3. ご家庭のブレーカーを切る。

- グリルの扉（ガラス面）に、水をかけない。（割れることがあります）
- 炎が消えるまで、扉は引き出さない。（空気が入り、炎が大きくなります）

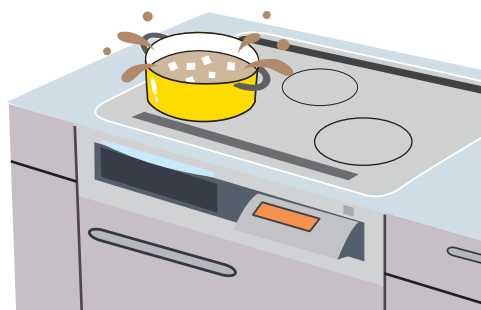
次の点もご注意ください

- なべ以外の物は載せない。
  - アルミ箔なべ・レトルトパックや、アルミ箔・金属製スプーン・なべのふた・扉・受け皿・吸・排気パネルなど
  （破裂してけがをしたり、加熱されてやけどの原因になります）
- なべを不安定な状態にしない。（落下すると、けが・やけどにつながります）
- 本体の前に物を置かない。（火災につながります）
- 使用中・使用後しばらくは、グリルの扉など高温部に触れない。
  （やけどの原因になります）

- 心臓用ペースメーカーをお使いの方は、医師にご相談ください。
  （本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります）

使用上のお願い

IHクッキングヒーターを使うとき（全般）

■シチュー・みそ汁などを煮たり温めたりするときには、弱火でときどきかき混ぜる
●水や調理物を加熱していると、急に噴き出すことがまれにあります。（突沸現象と言われるもの）
（やけどに注意する。）

■使用中は磁力線が出るため、磁気に弱いものを近づけない
●ラジオ・テレビ・補聴器など。（雑音が入ります）
●カセットテープ・自動改札用定期券・キャッシュカード類など。（記録が消えたり、壊れます）

■吸・排気パネルの上に物を置かない
●フィルター（吸・排気パネル）目詰まり検知が働いて、通電を停止します。
●グリル前面から煙が出たり、グリルの取っ手が熱くなります。

■冷えてからお手入れする
●使用後しばらくは、トッププレートが熱いため触れない。

■トッププレート・トップフレームに酸の強い食品が付いた場合は、すぐにふき取る
●ジャム・レモン汁・梅などを使った食品。（放置すると変色します）

■トッププレート・トップフレームをなべ底でこすったり、トッププレームに熱いなべを置かない
（傷付いたり、変色します）

■トッププレートの上で、電磁誘導加熱の調理機器を使わない
●IHジャー炊飯器など。
（磁力線により、IHクッキングヒーターが故障します）

■空だきしたり、加熱し過ぎない
（調理物が燃えたり、なべが破損します）

■なべの下に紙などを敷かない
（紙が焦げたり燃えたりします）

■調理以外に使わない

■キャビネット（本体下部）に調味料・食品などを置かない
（排熱により、調味料・食品などが変質します）

■天面操作部に水などを付けたり、熱いなべなどを置かない
（高温検知が働いて通電を停止したり、天面操作ボタンが誤動作します）

■本体操作部に煮汁などをこぼしたまま収納しない
（煮汁が固まると、操作部が開かなくなります）

「3kW」を使うとき（左IHヒーター）

■いため物・焼き物には使わない
（火力が強すぎて、なべ底が変形します）

■湯を沸かすときは、沸騰したら火力を下げる
（火力が強すぎて、吹きこぼれや沸騰時の泡が飛び散ります）

■ゆで物は、「3kW」のままで食材を入れない
（火力が強すぎて、食材が吹きこぼれます）

（右IHヒーター）

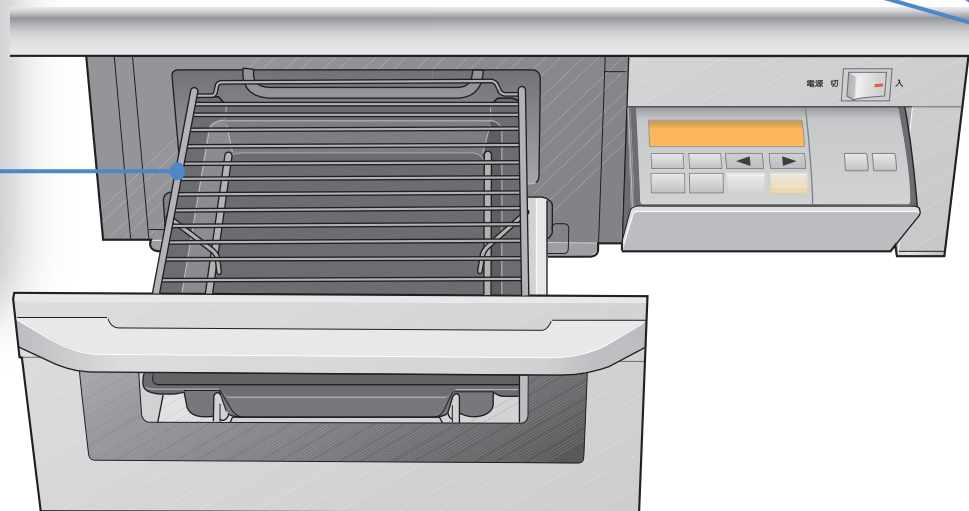
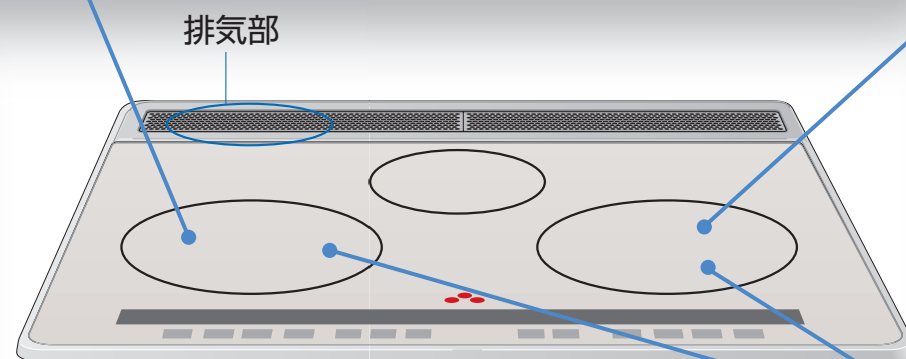
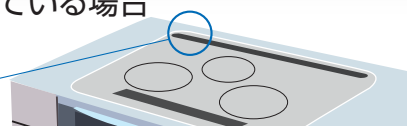
■アルミ箔なべを加熱しない
●レトルトのグラタンなど水分の少ないもの。（アルミ箔が溶けます）

グリルを使うとき

■高温部に注意する
●使用中、使用後しばらくは、扉・排気部などに触れない。
●調理後、扉を引き出したままにすると、天面操作部が熱くなる。

■扉の出し入れは、ゆっくりと
●勢いよく引き出したり、入れたりしない。（受け皿から水がこぼれます）

■受け皿には水以外を入れない
●グリル用小石など。
（発火・発煙や、やけどをしたり、自動調理がうまくできません）

■扉やスライドレールなどに過度な力を加えない
●乳幼児がぶら下がったりしないようご注意ください。

■ビルトイン電気オーブンレンジ（NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W）を設置している場合
●IHクッキングヒーターを使っていなくてもオーブンレンジを使うと、排気部が熱くなるので注意する。

いため物焼き物をするとき（左・右IHヒーター）

■そばを離れない

■予熱の火力を弱めにする（加熱しすぎない）
●少量の油を加熱しすぎると、油の温度が急激に上がり、発火します。
●なべ底が薄いもの・反っているものは加熱しすぎると赤熱します。

揚げ物をするとき（左・右IHヒーター）

■油の飛び散りを少なくするために
●材料をきちんと下ごしらえする。
（☞ 22ページ）
●なべの内側に水滴がついたまま油を入れない。
●油温が適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散ります）

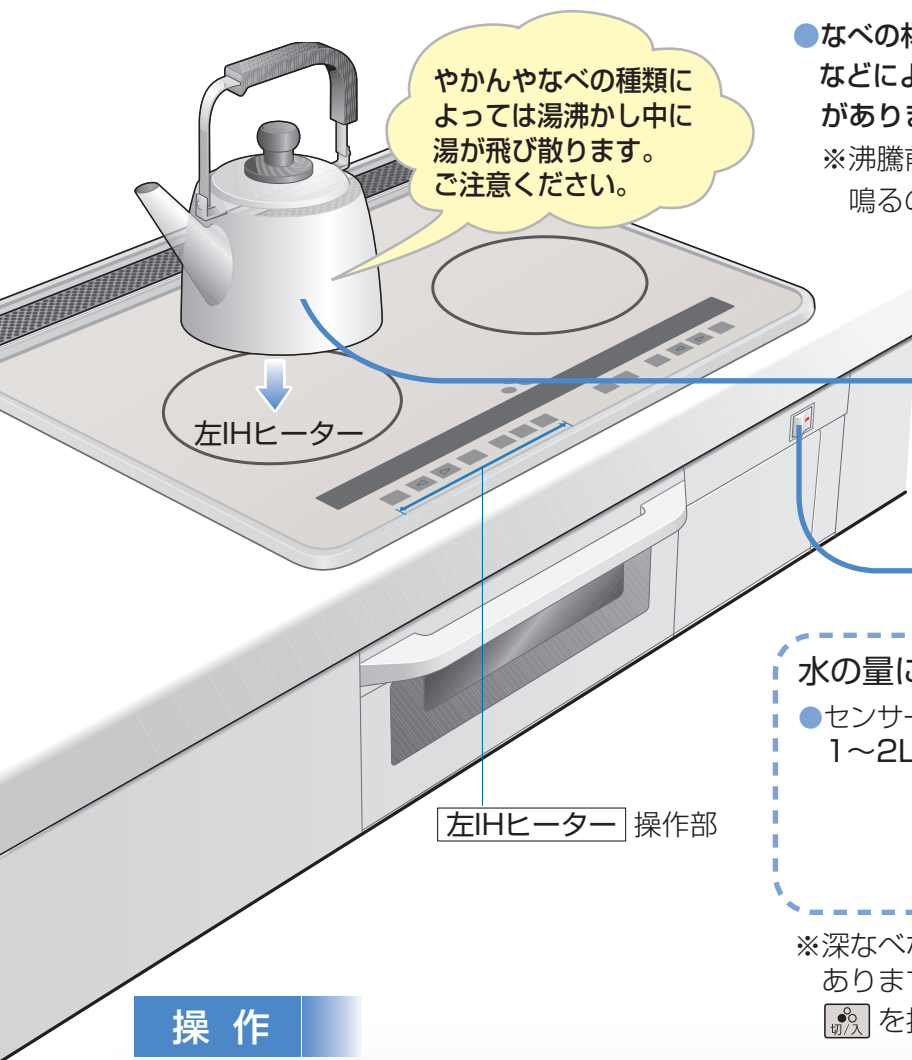
■顔を近づけない

（左・右IHヒーター）

■なべのふたを伏せて置かない
（ヒーターが入ると、加熱されます）

基本の使い方

準 備
1 なべやフライパンを中央に置く
2 電源スイッチを入れる
ラジエントヒーター
右IHヒーター
左IHヒーター
ラジエントヒーター 操作部
表示部（ラジエントヒーター）
表示部（IHヒーター）
IHヒーター 操作部
電源スイッチを入れると火力の数字を表示
3分間操作しないと、「天面操作がロック状態」になり 待機 が点滅します。（火力数字が消え、ボタン操作できません。）
➡ロック状態を解除するには 取消 を押す。
アルミ･銅なべを加熱すると「8」表示が消える
●「8」は使えません
左IHヒーター 操作部
右IHヒーター 操作部
操 作
1 ヒーター 入
2 火力･温度 調節
3 ヒーター 切
ゆでる 煮る 蒸す 焼く いためる
左IHヒーター
右IHヒーター
切/入
（火力「5」で スタート）
押すごとに
弱くなる 強くなる
●火力調節の目安は…（☞ 18ページ）
■タイマーを使うとき（1分～9時間30分まで）
タイマー
取消 タイマー取消
20分まで1分刻み
1時間まで5分刻み
3時間まで10分刻み
3時間以降30分刻み
●押し続けると早送りできる
残り 1:12
1分刻みで減る
時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる
3kWで沸騰させる
左IHヒーター
（ゆでるときに便利）
（火力「5」で スタート）
3kW長押し
❶「8」にする
❷約1秒押して「3kW」にする
❸沸騰したら弱くする
●3kWで約10分たつと自動的に「7」に下がります。
揚げる
左IHヒーター
右IHヒーター
揚げ物 切/入
（「180」で スタート）
押すごとに
低温へ 高温へ
約7～10分（油量800g）
ブザーが鳴り、「予熱中」が消えたら揚げる
揚げ物
予熱中
●調理中に温度変更したときはブザーは鳴りません。
●温度調節の目安は…（☞ 22ページ）
温める
ラジエントヒーター
ランプ点灯
（火力「強」で スタート）
押すごとに
弱くなる 強くなる
弱 中 強
■タイマーを使うとき（1分～30分まで）
タイマー 1分刻み
取消 タイマー取消
残り 15分
1分刻みで減る
ランプ消える
時間がたつとブザーが鳴り、自動で切れる

湯の沸かし方 自動(オート)湯沸かし

●なべの材質・厚さ・反り(1mm以上)・底形状・水量・水温などにより、自動湯沸かし機能がうまく働かないことがあります。

※沸騰前にブザーが鳴ったり、沸騰が続いてブザーが鳴るのが遅くなります。(約3分程度)

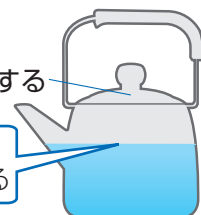
準 備

1. やかんやなべに水を入れ、中央に置く
   ➡使えるなべは…(☞6ページ)
2. 電源スイッチを入れる

水の量にご注意！

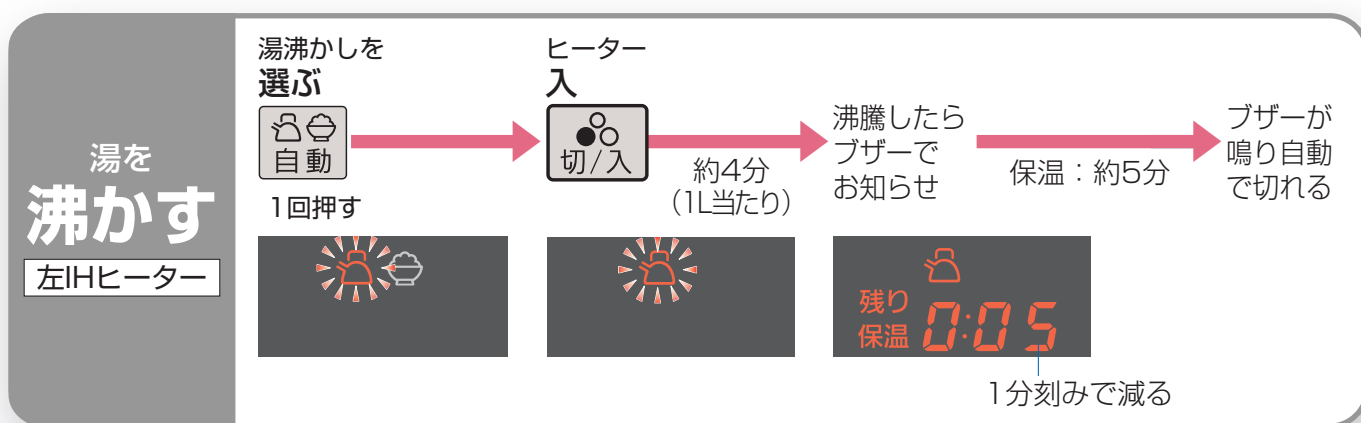
●センサーが沸騰を検知できる水量は1～2L。

ふたをする

吹きこぼれるため**満水容量の60%まで**にする

※深なべなどで多量に沸かす場合は、沸騰しないことがあります。
[切/入]を押して沸騰するまで沸かしてください。

操 作

湯を沸かす
左IHヒーター

湯沸かしを**選ぶ**	ヒーター**入**			
[自動] 1回押す	[切/入]	約4分(1L当たり)	沸騰したらブザーでお知らせ	保温：約5分 → ブザーが鳴り自動で切れる
			残り 保温 0:05 （1分刻みで減る）	

■自動(オート)炊飯とまちがえたときは

●ヒーター「入」前は[取消]を押して、再操作する。

●ヒーター「入」後は[切/入]を押して、再操作する。

お願い

●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- 調理直後など、トッププレートが熱いときに沸かさない。
- ヒーター中央やなべ底などが汚れたままで沸かさない。
- 常温の水以外(だし汁やスープ・ミルク・むぎ茶パックなど)を沸かさない。
- ふたをしないで沸かしたり、湯沸かし中にやかんやなべを動かさない。
- 途中で水や湯を継ぎ足さない。

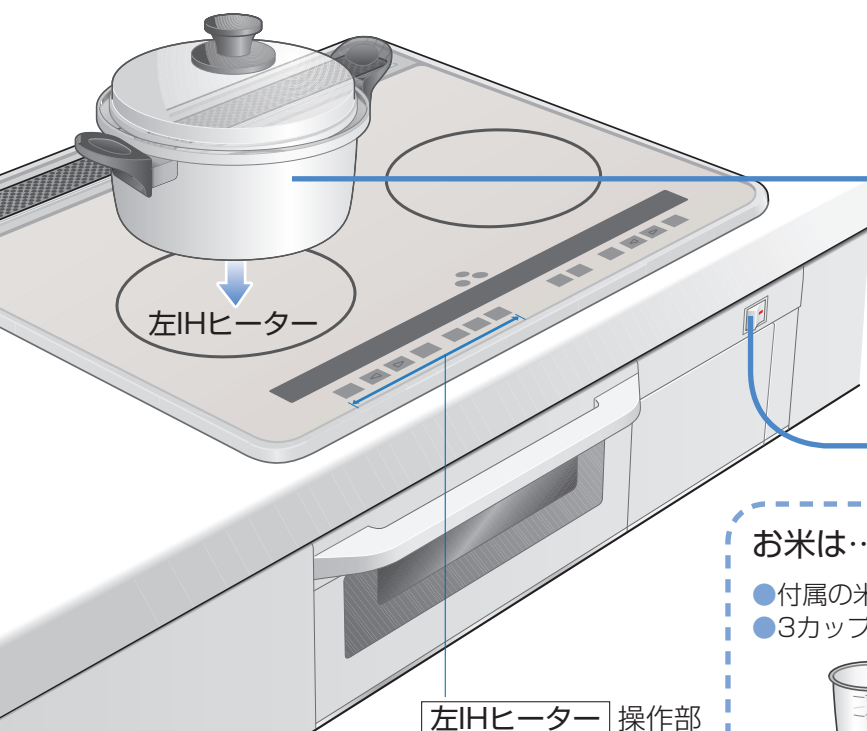
●湯の飛び散りが気になるときは、ふたを少しずらすなどしてください。

ごはんの炊き方 自動(オート)炊飯

準 備

1. お米を量り、お米をといでザルに上げ、充分に水を切る
   なべに移して水加減し、30分以上浸す
   ●詳しくは…(☞ 23ページ)
   ●使えるなべは…(☞ 6ページ)
2. なべを中央に置く
3. 電源スイッチを入れる

左IHヒーター

左IHヒーター 操作部

お米は…

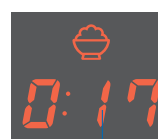
●付属の米計量カップで量る。
●3カップまで炊ける。

すりきりで量る

180ml

水量は…

白米	水量
1カップ	200ml
2カップ	400ml
3カップ	550ml

操 作

■カップ数をまちがえたときは

●ヒーター「入」前は 取消 を押して、再操作する。

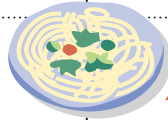
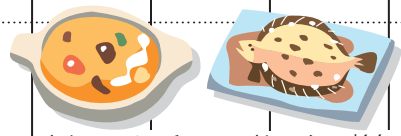
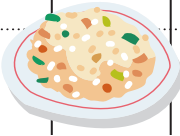
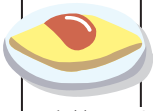
●ヒーター「入」後は 切/入 を押して、再操作する。(5分以上たっていたら、自動では炊けません。☞ 37ページ)

■自動(オート)湯沸かしとまちがえたときは

●ごはんがうまく炊けず、やり直しもできません。 の点滅を確認して炊いてください。

お願い

●次のような使い方をしない。(安全機能が働いて通電が停止したり、センサーが検知できないことがあります)
- ●いため物の直後など、トッププレートが熱いときに炊かない。
- ●ヒーター中央が汚れたままで炊かない。
- ●炊飯中は、ふたを開けたりなべを動かしたりしない。

お知らせ ●炊飯中は、飛まつ(泡)が飛び散ります。

IH調理のコツ　火力調節の目安

一般の料理本などで使われている「火加減」をIHで行うための目安です。
様子を見ながら火力を調節してください。

■なべの発熱量は材質により異なります。
鉄➡ホーロー➡有磁性ステンレス(18-0)➡ステンレス一層なべ(18-8、18-10)➡多層なべ➡アルミ・銅の順で弱くなります。

■アルミ・銅は、鉄・ステンレスよりも火力「7」が約10%弱くなります。(「8」は使えません。)
時間を長めにしてください。

※1　消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。
※2　通常のいため物、焼き物調理は火力「7」までで充分です。

調理別のポイント

ゆでる

多量の湯を早く沸かすときは
左IHの3kWが便利

●3kWでは、火力を弱めてから材料を入れる。

タイマーが便利

メニュー例	沸騰まで	火力調節の目安
スパゲティ	火力 3kW	火力 4~5 めんを入れてゆでる 8~10分（めんにより調節）
葉菜	火力 3kW	火力 7~8 茎から入れ、葉がしんなりしたら取り出す
ゆで豚	火力 3kW	火力 2 アクを取りじっくりゆでる 40~50分
根菜	火力 7~8（材料は水から入れる）	火力 4~5 やわらかくなるまでゆでる

煮る

9段階の細かい火力を上手に使い分け

●煮立てるとき
➡火力 6~8
●おでんなどサラッとした煮込み➡火力 2~3
●シチューなどトロッとした煮込み➡火力 1~2

焦げ付かないように
時々かき混ぜる

●温め直しも弱火でかき混ぜながら。
●みそ汁の温めは、なべ底のみそをかき混ぜてから火力 1~2 で。
●突沸現象（☞12ページ）にご注意。

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	火力調節の目安	
煮魚	煮汁を煮立てる 火力 6	魚を入れて煮る 火力 2~3 10~15分
おでん	材料を煮立てる 火力 6	じっくり煮込む 火力 2 2~3時間
ポトフ	豚肉をゆでてアクを取る 火力 7~8	豚肉がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 約1時間 ➡ 野菜を加えて煮立てる 火力 7~8 ➡ 野菜がやわらかくなるまで煮込む 火力 2 30~40分

●長時間の煮込みには、タイマーがお勧め。
「切り忘れ防止」機能（☞34ページ）が働いて途中で切れることがありません。

■IHヒーターより火力が弱いラジエントヒーターは、少量の調理に便利です
●火力調節は、弱(340W)･中(490W)･強(1,250W)の3段階。
●IHで使えない小さななべで牛乳･みそ汁を温めたり、1人分のどんぶり調理に。

IH調理のコツ　調理別のポイント

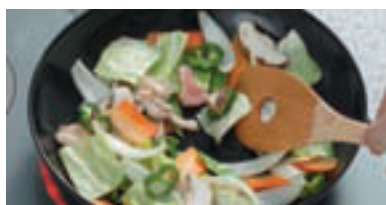
いためる

予熱は1～2分で充分

（油が少ないときや小さめや軽めのなべを使うときはさらに弱めの火力で）

- 材料の準備･段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。（フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

フライ返しなどで
材料全体を返しながらいためる

- 材料がフライパンの底にとどまると、焦げ付き･べちゃつきの原因に。

焦げ付きそうなときはフライパンを
浮かしたりIHヒーターからずらす

- 一度に多くの量をいためないように。

※アルミフライパンは揺すると火力が下がることがあります。

〈いため物〉

メニュー例	予熱	火力調節の目安		
野菜いため	火力 6	材料をいためる 火力 6～7		
炒飯	火力 5	卵･焼豚などごはん以外の材料をいためる 火力 5		ごはんを加えていためる ➡火力 6
チンジャオロース	火力 5	香味野菜をいため油に香りを付ける 火力 5	材料を入れていためる ➡火力 6	調味料を入れてからませる ➡火力 5
マーボー豆腐	火力 5～6	香味野菜をいためて油に香りを付け、豆腐以外を入れていためる 火力 5～6	豆腐を加えて煮立てる ➡火力 6	水溶きかたくり粉でとろみを付ける ➡火力 4

〈いため煮〉

タイマーが便利　ときどきかき混ぜる

メニュー例	予熱	火力調節の目安			
肉じゃが	火力 4～5	材料をいため合わせる 火力 4～5	水を入れて煮立てる ➡火力 5	やわらかくなるまで煮込む ➡火力 2～3 （タイマー）25～30分	
カレー	火力 5～6	材料をいため合わせる 火力 5～6	水を入れて煮立てる ➡火力 7～8	やわらかくなるまで煮込む ➡火力 2～3	ルウを入れてとろみを付ける（ときどきかき混ぜる） ➡火力 1～2

焼く

予熱は1～2分で充分

（油が少ないときや
小さめや軽めのなべを
使うときは
さらに弱めの火力で）

- 材料の準備･段取りを整えてから予熱する。
- 油は充分になじませて。
  （フッ素樹脂加工されていないものは特に念入りに）

※加熱しすぎると油の温度が急激に上がり、発火することがあるのでそばを離れないでください。

メニュー例	予熱	火力調節の目安
ステーキ	火力 6	片面につき約1分ずつ焼く（ミディアム程度） 火力 6～7
ハンバーグ（たねを焼く）	火力 4～5	片面に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 裏返してふたをし、中まで火を通す 火力 2～3
ぎょうざ	火力 4～5	皮に焼き色を付ける 火力 4～5 ➡ 水を入れてふたをし、蒸し焼きにする（チリチリ音がしてきたらふたを取り、水分を飛ばす） 火力 4
焼きおにぎり	火力 3	火力 3 しょうゆを塗り、2～3回裏返して様子を見ながら焼く
おもち	火力 3	火力 3～4 ふたをして、ときどき様子を見ながら焼く

- 焼きおにぎり・おもちは、フライパンで焼くことができます。

卵料理のコツ

ガスコンロの感覚よりも弱めの火力で焼く

- 火力 3～4 で予熱して焼く。
  （アルミ卵焼き器は火力 4～5 で予熱時間を1～2分長めに）
  多めの油を入れて充分になじませる。
  （フッ素樹脂加工されていないものは、特に念入りに）

卵焼き

余分な油をふき取って、適温を確認

- 卵液を少し落とすとジュンと音がするくらい。
  （温度が高過ぎるとくっつきます）

焦げ付きそうなときは浮かしたり、ずらす

※アルミ卵焼き器はずらすと火力が下がることがあります。

薄焼き卵は余熱を利用

❶表面が乾いてきたら、トッププレートから離す。
❷裏返して、卵焼き器の余熱で焼き上げる。

オムレツ

油を切り、バターを加えて溶かす

- なべ肌にまんべんなく行き渡らせる。

卵を一気に流し込み、全体を混ぜる

- 円を描くように大きく素早く。

形を作るときは、フライパンを傾けてたたみ込む

- フライ返しを使うとたたみやすい。

IH調理のコツ　調理別のポイント

揚げる

■温度調節の目安（付属の天ぷらなべ・油800gの場合）

※左・右IHヒーターでは油温に多少の差があります。

温度調節を正しく機能させるために

必ず付属の天ぷらなべで

油は800gが基本

500g未満の油では調理しない。（少ないと発火の原因に）

- なべは加熱部の中央に置く。
- なべ底が反ったり変形したら使わない。
- なべ底・トッププレートの汚れは取り除いて。
- トッププレートが熱いときに調理しない。
- 予熱を始めたら、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をしない。
- 熱い油を使って予熱しない。
- 何回か使って、茶褐色になったり濁った油は使わない。
- 沈んでいる揚げカスはこまめに取り除く。

揚げ物調理のコツと注意

■一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度までに

■油の飛び散りやすい材料は、下ごしらえをする

- 材料に含まれている水分や空気は、加熱されると膨張して破裂するため。

切り目などを入れる

〈えび〉
尾の先を切る。

〈ししとう〉
縦に切り込みを。

〈いか〉
皮をむき、
両面に切り目を。

〈ゆで卵（うずらなど）〉
串などを刺す。

水分をふき取る

魚介類・しいたけ・ピーマンなどの野菜。

ドーナツなどの生地は

必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

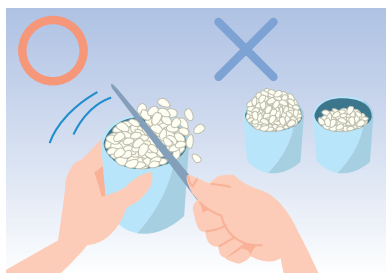
■揚げ過ぎに注意！

次の材料は、揚げ過ぎると破裂するので気を付ける。

- けんさきいか、するめいかなど
- コロッケ
- 中が空洞の野菜（ししとう、おくらなど）
- ゆで卵（うずらなど）

なべに揚げ残しがないか、常に確認を。

ごはんを
炊く

お米と水は正確に量る

●付属の米計量カップを使い、はしなどで、すりきる。
（市販の計量カップ（200ml）を使わない）

■計量の目安

白米・胚芽精米	水
1カップ（約150g）	200ml
2カップ（約300g）	400ml
3カップ（約450g）	550ml

無洗米	水
1カップ（約155g）	230ml
2カップ（約310g）	450ml
3カップ（約465g）	630ml

●炊き上がりをお好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりする。
（増減する量は10%までに）

お米をといだら
ザルに上げて充分に水切りを

●ザルに上げたまま放置しない。
（お米が割れてべちゃつくため）

水加減のあと
30分以上浸し水を含ませる

（冬場は1時間以上）

●湯を使わない。
（ごはんに芯が残るため）
●pH9以上のアルカリ水を使わない。
（ごはんが、べちゃつくため）
●無洗米は、水となじみにくいので、軽くかき混ぜてから浸す。

炊飯終了のブザーが鳴ったら
すぐにほぐして水分を逃がす

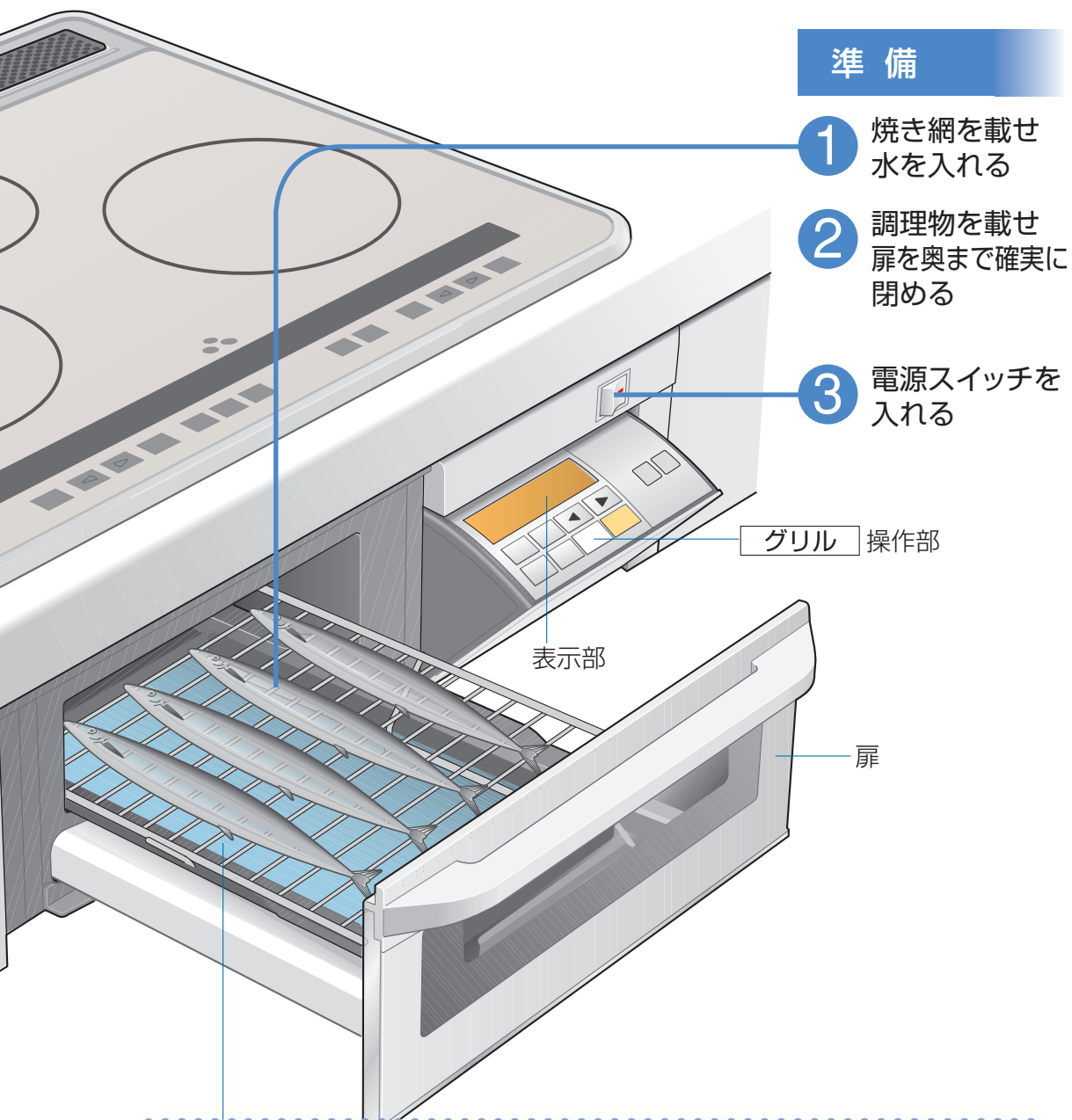
●ふたが開かないときは火力 4～5 で少し加熱する。

こんなときは

■炊き込みごはんを炊くとき
●水量…調味料の分量だけ減らす
（お米は水だけで浸す）
●具……お米の重さの30%程度

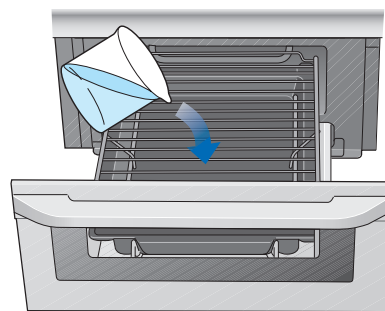
炊く直前に、調味料を入れてかき混ぜ、具をお米の上に載せる

■ごはんのこびりつきが気になるとき
●残り10分でヒーターを切り、ぬれたふきんの上に置いて余熱で蒸らす。

グリルの使い方

準備

1. 焼き網を載せ水を入れる
2. 調理物を載せ扉を奥まで確実に閉める
3. 電源スイッチを入れる

受け皿には必ず水(約200ml)を入れる

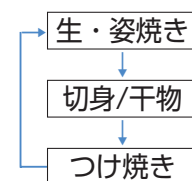
- 水を入れずに使うと…
  - 調理物や落ちた脂分が燃えます。
  - グリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。
  - 「自動」でうまく焼けません。
- 続けて焼くときは、水を追加する。(入れすぎないように注意する。)

お願い

- 自動調理中は扉を開けない。(うまく焼けません)
- 脂分の多い魚を焼いたときは煙が多いため、30秒程度待ってから扉を引き出す。

操作

自動で焼くとき(焼き魚)

メニューを**選ぶ** [自動] → ヒーター**入** [切/入] → 焼き上がるとブザーが鳴り自動で切れる

ランプ点灯

- 押すごとに…
  生・姿焼き → 切身/干物 → つけ焼き
  (表示: ▶生・姿焼き / 切身/干物 / つけ焼き ／ 弱 中 強)
- メニューと焼き加減の目安は…(☞ 26ページ)

■焼き加減を調節するとき

[◀] [▶] 押すごとに
弱くなる　強くなる
(表示: 弱 中 強)

(表示: ▶生・姿焼き 残り 19分 弱 中 強)
(点滅)
1分刻みで減る。

(表示: ▶生・姿焼き 残り 13分 弱 中 強)
(時間が確定すると点灯)

手動で焼くとき(焼きとり、焼きなすなど)

ヒーター**入** [切/入] → 火力**調節** [◀] [▶] → ヒーター**切** [切/入]

ランプ点灯
(火力「強」でスタート)

押すごとに
弱くなる　強くなる
(表示: 手動 弱 中 強)

- 火力の目安は…(☞ 26ページ)

ランプ消える

■タイマーを使うとき
(1分～30分まで)

[タイマー] 1分刻み
[取消] タイマー取消

- 押し続けると早送り。

(表示: 残り 15分)
1分刻みで減る

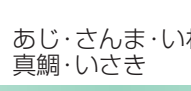
時間がたつとブザーが鳴り自動で切れる

■自動メニューを選びまちがえたときは

- ヒーター「入」前は [取消] を押して、再操作する。
- ヒーター「入」後は [切/入] を押して、再操作する。
  ※30秒以上たっていたら手動で焼き直す。

■手動で連続して焼くときは

[切/入] で切ってから受け皿に水を入れ、次の調理物を入れる。

- 切り忘れ防止機能やグリル受け皿高温検知が働いて、通電が停止します。

お知らせ

- 使い始めは、煙やにおいが出ることがあります。
- ヒーターを切っても、内部の温度が高いときは約10分間冷却ファンの回る音がします。

グリル調理のコツ　焼き加減・火力の目安

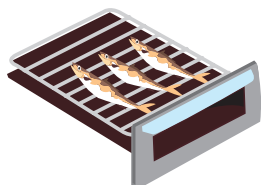
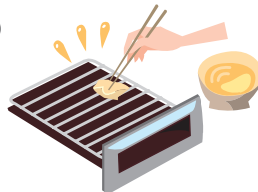
■同じ魚でも季節・鮮度・大きさ・脂ののりなどによって、焼けぐあいは変わります。
焼き加減を調節してください。

	メニュー＼焼き加減	弱	中	強
自動	▶生・姿焼き	小あじ はたはた （小さめ、脂ののっているもの）◀	あじ・さんま・いわし 真鯛・いさき 生　魚	あじ（250g以上） 鯛（400g以上） ひらあじ・甘鯛 ▶（大きめ、水分の多いもの）
		塩蔵品（弱～中）	塩さんま	
	▶切身/干物		塩さば 塩鮭 一塩ものの切り身	生さば 生鮭 生の切り身
		ししゃも さんまの開き （小さめ、薄め、よく乾燥したもの）◀	開き（あじ・ほっけ） かれい一夜干し 干物	
	▶つけ焼き	手作りの みりんづけ （味の濃い、つけ時間の長いもの）◀	ぶりのつけ焼き さわらや鯛のみそづけ しょうゆづけ つけ焼き	

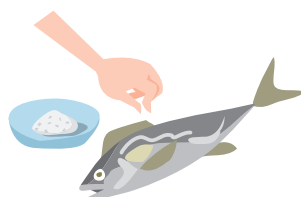
■調理物の種類・大きさ・数などによって、時間は変わります。様子を見ながら焼いてください。

調理のポイント

自動／手動 共通

薄い部分は焦げやすいので
尾を手前に寄せる

こびりつき防止に
焼き網にサラダ油を塗る

- 庫内に入れる物の高さは4cm以下にする。
- 冷凍の調理物は完全に解凍して焼く。
- はまぐりなど、開くとヒーターに当たる物は焼かない。

自動

焦げ過ぎや型くずれ防止に
姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩をする

火の通りをよくするために
切り身は皮に切り目を入れる

尾が反らないように
干物は皮面を下にする

焦げやすいので
つけ焼きはたれをふき取る

〈基本のたれ〉
- しょうゆ………大さじ4
- みりん…………大さじ3
- 酒………………大さじ1
- 砂糖……………大さじ2

みそづけは、みそを洗い流してふく

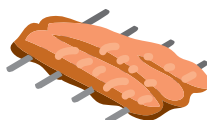
■焼き時間の例（焼き加減「中」の場合）

さんま塩焼き（1～4尾）	15～20分	あじ開き（1～2枚）	9～13分
甘塩鮭（1～4切）	9～13分	ぶりつけ焼き（1～4切）	11～13分

手動

加熱すると反るので
いかは切り目を入れる

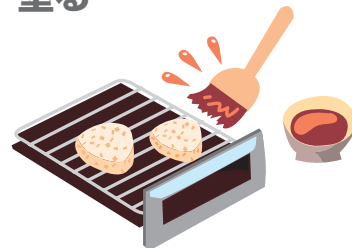
- 大きい物は切り分ける。

あなごなどは串を刺す

皮付きの鶏もも肉は
皮に穴を開ける

- 皮を上にして焼く。

破裂を防ぐために
なすは表面に穴を開ける

焼きおにぎりは
4～5分たったら
ハケでしょうゆを塗る

■火力と焼き時間の目安　　（時計マーク）タイマーが便利

調理物	火力	時間	調理物	火力	時間
みりん干し ※焦げやすいのでご注意。	火力 弱	4～6分	焼きとり（6本）	火力 中	12～15分
			もも肉つけ焼き（2枚）	火力 弱	16～18分
うるめいわし丸干し（8～10尾）	火力 強	6～8分	もも肉塩焼き（2枚）	火力 中	16～20分
			焼きなす（3本）	火力 強	15～20分
いか姿焼き（2はい）	火力 強	8～10分	焼きいも（3本）	火力 強	20～25分
さざえつぼ焼き（5個）	火力 強	10～12分	焼きおにぎり（4個）	火力 強	10～15分

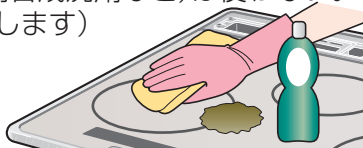
お手入れ　トッププレート・本体・天ぷらなべ

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

きれいにお使いいただくために
毎日必ずお手入れを…
調理物・油が焼き付くと取りにくくなります。

トッププレート
（天面操作部も同様にお手入れする）

軽い汚れ
絞ったふきんで、ふき取る

油汚れ
台所用洗剤(中性)**を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**
●酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤・住宅用合成洗剤など）は使わない。（変色します）

取りにくい汚れ
クリームタイプの磨き粉(ジフなど)**を付け、丸めたアルミ箔でこすり取る**

■それでも取れないときは(別売品)

広い面積の汚れ

品名：スーパーボンナミIHクリーナー（クリームタイプ）
品番：AD-KZ061（2本セット）
希望小売価格：1,995円(税抜1,900円)

部分汚れ

品名：IH調理器具専用「プレートのよごれとり」（消しゴムタイプ）
品番：AKZ-C1
希望小売価格：945円(税抜900円)
使い方：トッププレートが乾いているときに消しゴムのようにこすって取る。

●いずれもナショナル製品取扱店でお求めください。（2005年8月現在）
●「プレートのよごれとり」は松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

Pana Sense　http://www.sense.panasonic.co.jp/
パナセンスカスタマーセンター　☎(06) 6907-9144

●それぞれの注意書をよくお読みのうえ、お使いください。

■ビルトイン電気オーブンレンジ(NE-DB800・NE-DB800W・NE-DB801・NE-DB801W)を設置している場合
●排気口カバーはありません。

吸・排気パネル／吸気口カバー／排気口カバー

台所用洗剤(中性)**を薄めてスポンジで洗う**
（食器洗い乾燥機でも洗えます）

●吸・排気パネルは、汚れて目詰まりしたまま使わない。
（フィルター(吸・排気パネル)目詰まり検知が働いて、通電が停止します）
●たわし・磨き粉は使わない。（表面が傷付きます）
●変形させない。

トップフレーム

調味料が付いたとき、すぐにふき取る
（放置すると、汚れが残ります）

本体正面

台所用洗剤(中性)**を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取る**
（放置すると、汚れが残ります）

本体操作部

乾いた、やわらかい布でふき取る

アドバイス
なべ底の汚れも取り除く
●トッププレートに焼き付いて汚れの原因に。

天ぷらなべ(付属品)

（フッ素樹脂加工）

1. **台所用洗剤**(中性)**を薄めてスポンジで洗う**
   ●金属製のたわし・スポンジのナイロン面・ナイロン製ネットに入ったスポンジを使ったり、食器洗い乾燥機に入れない。（フッ素樹脂がはがれます）

   なべ底の汚れも取り除く
   ●汚れがこびり付いたまま使わない。
   （油温がずれたり、揚げ物そりなべ検知が働いて、通電が停止します）

2. さび防止のため
   水分をふき取り、食用油を塗る
   ●水分が付いたまま放置しない。（さびます）

お手入れ グリル

●お手入れは、電源スイッチを切り、冷えてから。

焼き網は、ご使用のたびにお手入れを…
汚れが、こびり付くと魚が取れにくくなります。

グリル部
●扉
●受け皿
●焼き網
●受け皿ホルダー
●スライドレール
※外せません。

各部品を外し、台所用洗剤(中性)を薄めてスポンジで洗う

●たわし・磨き粉は使わない。(取っ手など塗装の表面が傷付きます)
●焼き網をスポンジのナイロン面や、ナイロン製ネットに入ったスポンジでこすったり、食器洗い乾燥機に入れない。(フッ素樹脂がはがれます)
●扉を食器洗い乾燥機に入れない。(パッキン・樹脂部が変形します)
●受け皿ホルダーを変形させない。(扉が閉まりません)

■外し方

アドバイス
●焼き網を水につけておくと、お手入れしやすくなります。

●汚れたときは、ふき取る。(放置すると、さびる原因になります)

■取り付け方

※受け皿ホルダーの向きが違っていると扉が閉まりません

※3か所がはまっていないと傾きます

❹受け皿、焼き網を載せる
両端が内側に曲がっている方を奥に

※受け皿・焼き網の向きに注意する
※焼き網は浮かないように押さえる

庫内

5〜6回使用のたびに「自動クリーニング機能」でお手入れを。

●調理物から飛び散った脂を水と二酸化炭素に分解して、庫内の油汚れを軽減します。

1 受け皿・焼き網・受け皿ホルダーを外す
(外さないとお手入れ異常検知が働いて通電を停止します。)

2 手前側に汚れがこびりついているときは
台所洗剤(中性)をしみ込ませた布を汚れた部分にかぶせ、しばらく置いてからふき取る

3 扉を閉め

を押す

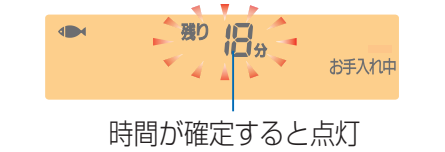
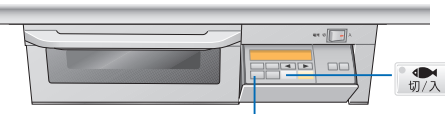
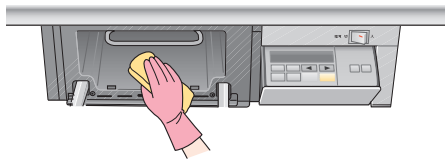
4

を押す

↓ 約20分 (庫内温度が高いときは時間は長くなります。)

終了するとブザーが鳴り、自動で切れる

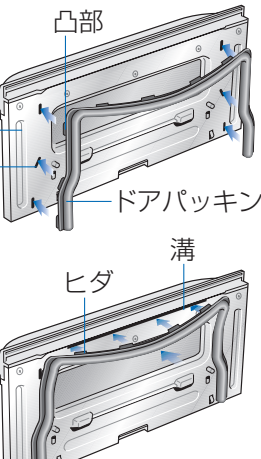
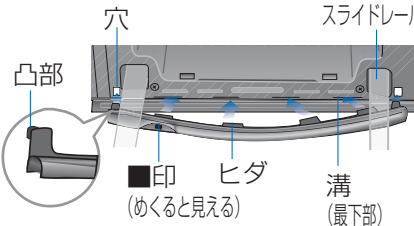
時間が確定すると点灯

ご注意 終了直後は高温になっています。

部品の交換　お買い求め先にご相談ください。

※2005年8月現在

部品名	部品番号	希望小売価格
ドアパッキン(消耗部品)	AZE99-414	1,155円(税抜1,100円)
ドアパッキン下(消耗部品)	AZK48-414	525円(税抜 500円)
焼き網(消耗部品)	AZC83-414	2,100円(税抜2,000円)
天ぷらなべ	KZ-JJ112-307	2,100円(税抜2,000円)

■パッキンを交換するときの目安
柔軟性がなくなったり、扉のすき間から煙が漏れ出したら交換する。

ドアパッキン
❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を扉裏側の穴に強く押し込む(左右3か所ずつ)
❸扉裏側の溝に扉パッキンを添わせる
❹ヒダ(4か所)を溝に差し込み、全体を完全に押し込む

ドアパッキン下
❶古いパッキンを引っ張って外す
❷新しいパッキンの凸部を穴に強く押し込む(左右1か所ずつ)
❸■印(4か所)を斜め下に押す(ヒダが溝に入る)
❹全体が完全にはまっているか確認する

●パッキンの付け忘れ、外れや浮きにご注意ください。取っ手が高温になったり、扉から煙が出たり、自動調理がうまくできません。

次の表示が出たら…

■安全機能が働くと、「ピピ…」とブザーが鳴って、表示でお知らせします。

表示	原因	直し方	参照ページ
U04	**フィルター**（吸・排気パネル）**目詰まり検知** ●IHヒーター使用時に、吸・排気パネルをふさいでいたり、ほこりがたまっていたりして、本体内部の温度が高くなった。	●吸・排気パネルをふさいでいるものを取り除く。	–
		●吸・排気パネルを手入れする。 （自動的に加熱を始めます）	29
U 16 （点灯または点滅）	**天面操作部異常検知** ●天面操作部に水や物が付いている。	●水や物を取り除く。 ※直したあとヒーターが切れていることがあります。引き続き使用するときは 切/入 ボタンで操作できます。	–
	●天面操作ボタンに約3秒以上触れていても表示します。（タイマーの早送り操作は除く）		–
U31 アルミ・銅なべを加熱すると表示	**右IHヒーター高温検知** ●なべ底の直径が15cm未満。	●直径15～26cmのなべを使う。	9
	●なべ底に反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	
	●なべ底に異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	28
	●なべがヒーターの中央からずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	14
	（処置をしないで放置すると、表示が消えて加熱を始めますが、温度が上がると再び表示することがあります。）		

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U11	**グリル受け皿高温検知** ●グリル受け皿に水を入れていなかったり、途中で水がなくなった。	●焼けぐあいを確かめ、焼き足らないときは受け皿に水（約200ml）を入れて手動で焼けぐあいを見ながら焼く。	24
	●手動で連続して焼くときに通電を切らずに焼いた。	● 切/入 でヒーターを切ってから、受け皿に水を入れて焼く。	
U12	**グリル異常高温検知** ●グリル庫内の発火などで温度が異常に上がった。	❶すぐに電源スイッチを切る。 ❷吸・排気パネル全体をぬれたタオルでふさぐ。 ❸ブレーカーを切る。 ●炎が消えるまで扉を開けない。	11
（左IH）U13 （右IH）U14	**空焼き自動OFF** ●空焼き状態が約15分続くと、自動的に通電を停止する。 ※なべの種類により、停止までの時間が異なります。 ※火力が弱い場合や、なべの種類によっては、この機能が働かないことがあります。	●なべに調理物を入れて再度ボタン操作する。	–

●次の方法で直し、使っていた 切/入 ボタンで表示を消す。

表示	原因	直し方	参照ページ
U 15 または 表示に対し、油温が高く感じたり低く感じる	**揚げ物そりなべ検知** ●なべ底に約2mm以上の反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していないなべを使う。	22
	●トッププレートやなべ底に、異物や汚れがこびり付いている。	●異物や汚れを取り除く。	28
	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	22
	●熱い油を使って予熱した。	●常温の油を使って予熱する。	
	●予熱を始めてから、油を継ぎ足したり、もう片方のヒーターに移動して揚げ物をした。	●再度、温度設定し直す。	
	● 揚げ物 切/入 で煮炊き・湯沸かしをしたり、アルミなべを加熱すると、表示することがあります。		－
U 19	**左IHトッププレート高温検知** ●トッププレートが熱いときに自動調理（湯沸かし・炊飯）をした。	●トッププレートが冷えてから、自動調理をする。	16 17
	●内側がフッ素樹脂加工されたなべで湯沸かしすると、表示することがあります。 ●自動炊飯するのに湯沸かしで加熱すると、表示することがあります。（ごはんがうまく炊けません） ●自動調理（湯沸かし・炊飯）で空だきすると、表示することがあります。		－
U22	**天面操作部高温検知** ●表示部の上に高温のなべなどを置いた。	●表示部の上からなべなどを外す。	13
U25	**グリルお手入れ異常検知** ●お手入れするときに受け皿が入っていた。	●受け皿を外す。	31
	●庫内に水がこぼれていた。	●庫内が冷えてから水をふき取る。	
IHヒーターの表示部が点滅（なべ確認マーク点灯）し、1分後に消灯	**なべなし自動OFF** ●なべを置いていない。 ●使用中に、なべを外した。	●なべを置く。	14 16 17
	●なべがヒーターの中央から大きくずれている。	●なべをヒーターの中央に置く。	
	●使えないなべを使っている。	●IHヒーターで使えるなべを使う。	6

■以上の処置で直らないときや H 表示が出たときは…

●**故障です**

➡ 電源スイッチとブレーカーを切り、表示内容（Hのあとの2桁の数字）をお買い求め先にご連絡ください。

次の表示が出たら…

故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■ヒーターが入らない･切れている

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
IHヒーターが入らない	●電源スイッチを入れていない。 ●オールロックしている。	●電源スイッチを入れる。 ●ロック解除する。	5
ラジエントヒーターまたはグリルが入らない	●ラジエントロックしている。	●ロック解除する。	5
	●ラジエントヒーターとグリルは、同時に使えません。（ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		5
揚げ物が入らない	●揚げ物は、左･右IHヒーターを同時には使えません。（ボタンを押してもブザーが鳴り、受け付けません）		5
使用中にヒーターが切れていた	**切り忘れ防止機能** ●ボタン操作しないまま一定時間が過ぎると、ブザーで知らせてヒーターが切れます。 ●IHヒーター･ラジエントヒーター…約45分 ●グリル…約30分	●再度、ボタン操作する。 ※長時間の煮込みにはタイマーをお勧めします。	−

■天面操作部の動作や表示がおかしい

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
操作できない	●指サック･傷テープをしていると、操作できないことがあります。 ●片方の手でなべの取っ手を持っていると、操作できないことがあります。		−
待機 が表示される	●電源が入ったまま、3分以上IHヒーターを使わなかった。	● 取消（待機解除） を押す。	14
ボタンの周囲を触っても作動する	●水などが周囲に付いている。	●乾いたふきんでふき取る。	−

●以上の方法で直しても天面操作できないとき

❶電源スイッチを切り、天面操作部に付いているものを取り除く。

❷再度、電源スイッチを入れる。

※揚げ物･自動調理（湯沸かし･炊飯･グリル）をしているときは、調理終了後に行う。

■火力が弱くなる

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
左IHヒーター 右IHヒーター 火力感がなくなる	**温度過昇防止機能** ●なべ底の温度が上がり過ぎると、自動的に通電をコントロールします。（いため物・焼き物の予熱時間が長過ぎたときなどに、よく働きます）温度が下がると、自動的に火力は強くなります。		－
	●二つ以上のヒーターを同時に使うと、総消費電力を超えないようにするため、左・右IHヒーターの火力を自動的に制御します。 ●グリル・ラジエントヒーターを使う場合は、右IHヒーターの火力を制御します。		－
	●「IH用」と表示している土なべなど、IHヒーターが高温になるなべを使った。	●土なべは「IH用」と表示していても使わない。	8
左IHヒーター 「3kW」火力で ●勝手に「7」に下がる ●ボタンを押しても「3kW」に上げられない	●次の場合は、左IHヒーターの「3kW」は使えません。 ●右IHヒーターと、グリル、またはラジエントヒーターを使うとき （ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません）		－
	●「3kW」火力のままで、10分間使い続けた。	●再度 ▷ を押す。	15
	●「3kW」は火力が強いので、安全のためにボタンを押しても簡単に受け付けないようにしています。	● ▷（3kW長押し）を1秒間押す。	15
右IHヒーター ●「8」火力が弱い ●火力が勝手に下がる	●アルミ・銅なべは、鉄・ホーローなどのなべに比べて、「7」の火力感が約10%弱くなります。	●加熱時間を長めにし、様子を見ながら調理する。	18
	●アルミなべやフライパンで、底の直径が15cm未満のもの・軽くてうすいもの・底が変形しているものは、使用中に少し動くことがあります。 ●動くと自動的に火力が下がります。（数段階下がる場合があります）	●なべは底の直径が15～26cm。 ●フライパンは口径24cm以上。底が厚手のものか、内側に少し反っているもの。 ●重さは、調理物と合わせて約700g以上に。	9
	●揺すったり、ヒーターからずらした場合も火力が下がります。	●トッププレート・なべ底がぬれている場合は、使用前にふく。	－
ラジエントヒーター 火力が弱い	●ヒーターの温度が異常に上がることを防ぐために頻繁に通電をコントロールします。そのため、「強」（1,250W）に設定していても、30～40%火力が弱くなります。 ※ラジエントヒーターの中に見える黒い棒が、温度を検知するセンサーです。		－

故障かな?

●故障ではありません。修理を依頼される前にご確認を。

■本体から音がする(冷却ファン)

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
音が大きくなったり小さくなったりする	●冷却ファンは、火力やなべの材質によって運転モードを3段階に分けています。 火力を上げると高速運転するためファンの音が大きくなります。		―
電源スイッチを切ったあともファンの音がする	●本体内部の温度上昇を抑えるため、冷却ファンが作動しているためです。 温度が下がると、自動的に冷却ファンは止まります。		―
扉の周囲から風が出る	●冷却ファンが作動すると、吸·排気パネル以外に、扉や本体操作部の周囲からも風が少し出ます。		―

■その他

こんなときは	原　因	直し方	参照ページ
ラジエントヒーターやグリルがついたり消えたりする	●自動的に温度調節しているためで、故障ではありません。		―
揚げ物の ●予熱時間が長過ぎる ●油温が低い	●トッププレートが熱いときに揚げ物をした。	●トッププレートが冷えてから、揚げ物をする。	22
	●何回か使って、茶褐色になったり濁った油を使った。	●できるだけ新しい油を使う。	22
	●なべ底に揚げカスがたまっている。	●揚げカスをこまめに取る。	22
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰しても鳴らない	●沸騰が約3分程度続いてからブザーが鳴るのは、異常ではありません。		16
	次の場合はさらに沸騰が続きます。 ●なべなどに1mm以上の反りがある。 ●1L未満の水を入れた。 ●湯を使った。	●反り1mm以下のなべを使う。 ●1～2Lの水量にする。 ●常温の水を使う。 ※気になる場合は 切/入 で切る。	16
自動(オート)湯沸かしのブザーが ●沸騰する前に鳴る	●2L以上水を入れた。 ●底が厚すぎるなべを使った。 ●途中でなべを動かしたり水を継ぎ足した。 ●ヒーター中央やなべ底が汚れている。	●1～2Lの水量にする。 ●厚み4mm未満のなべを使う。 ●動かしたり水を継ぎ足さない。 ●お手入れをする。 ※沸かし足りない場合は、切/入 で沸騰するまで沸かす。	16
加熱中になべから音がする	●なべの種類によっては、「ブーン」や「ジー」などの共振音がすることがあります。 (取っ手にわずかな振動を感じることがあります)	●なべの位置を少しずらすか、置き直すと止まることがあります。	―
	●加熱中になべを外すと、「ピン」という短い金属音がすることがありますが異常ではありません。		―
右IHヒーターで加熱すると「カチッ」と音がする	●鉄のなべ・フライパンを使った場合、材質を検知して加熱方法を切り換えるときの音です。故障ではありません。		―

Q&A 自動(オート)炊飯

Q	A

Q：自動(オート)炊飯できるお米は？

A： 白米・胚芽精米・無洗米・発芽玄米は炊飯できます。

■発芽玄米は白米と混ぜて炊飯する

●お米の割合…白米2：発芽玄米1

●水量の目安

米	水量
1カップ	240ml
2カップ	460ml
3カップ	650ml

発芽玄米とは…
浸水させて0.5mm程度発芽しかけた状態の玄米。発芽することでGABA(ギャバ)と呼ばれる「ガンマーアミノ酪酸」が増えます。最近では、健康食品としても注目されています。

Q：お湯やアルカリ水などで炊飯できますか？

A： 使わないでください。

●お湯…ごはんに芯が残ります。
●pH9以上のアルカリ水…ごはんがべちゃつきます。
●硬水…ごはんがかたくなり、黄色くなります。

Q：ごはんがかたいのは？

A： 炊く前にお米を浸していますか？
●通常は30分以上、冬場は1時間以上浸してください。

Q：ごはんがやわらかいのは？

A： 水量を正確に量っても、洗米後によく水を切らないと炊飯時の水量は多くなります。
●お米をといだあとは、ザルに上げて充分に水切りしましょう。

炊飯後に、ふたをしたまま放っておくと、湯気が露となって落ち、ご飯がべちゃつきます。
●ブザーが鳴ったら、すぐにふたを開け、全体をほぐして余分な水分を逃がしましょう。

お米の銘柄・産地・季節などにより、ごはんのかたさは変わります。
お好みのかたさにしたいときは、水量を増やしたり減らしたりして調節を。
※増減量は、水量の10%までに。

Q：ごはんが焦げる・こびり付くのは？

A： 炊き込みごはんや無洗米は、焦げやすくなります。
●残り10分でヒーターを切り、なべをヒーターから外して蒸らしてください。
(こびり付く場合は、ぬれたふきんの上に置いて蒸らすと抑えられます)

炊飯に適さないなべを使うと、ごはんが焦げたり、こびり付きやすくなります。(うす手のなべ・ホーローなべなど)
●必ず [S CH·IH] [S IH] マーク付きで底径18～20cm、深さ8cm以上、底の厚さ2.5mm以上の多層なべをお使いください。

Q：ごはんが炊けていないのですが…

A： 選びまちがえて、自動湯沸かしで炊くと、ごはんがうまく炊けません。
●炊飯するときは、[炊飯] の点滅を確認して [切/入] を押してください。

炊飯中に停電すると、ごはんがうまく炊けません。

Q：カップ数をまちがえて [切/入] を押してしまったのですが…

A： 次の方法でやり直せます。
●5分以内であれば、[切/入] で切ってから再操作できます。
●5分以上たつと、自動では炊けません。➡火力調節して炊いてください。

沸騰させる　火力 [4] ➡ 蒸気が出たら火力を弱める　火力 [1] (約15分) ➡ ヒーターを切って蒸らす(約10分)

Q：ほぐすときになべのふたが開かない…

A： 火力 [4～5] で少し加熱してください。

保証とアフターサービス（よくお読みください）

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は まず、お買い求め先へお申し付けください。

●**転居や贈答品などでお困りの場合は**
- 修理は、「修理ご相談窓口」へ！
- その他は、「お客様ご相談センター」へお問合せください。

●**保証書**（別添付）
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、お買い求め先から受け取り、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●**補修用性能部品**：弊社は、IHクッキングヒーターの機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

「次の表示が出たら…」「故障かな？」（☞ 32～36ページ）でご確認のあと、直らないときは電源スイッチとブレーカーを切り、お買い求め先へご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容
①品名「IHクッキングヒーター」　②品番
③お買い上げ日　④故障の状況（できるだけ具体的に）
⑤ H 表示が出たとき（故障）は、その表示内容

●**保証期間中は**：保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。

●**保証期間後は**：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。
（出張診断のみでも料金がかかることがあります）

●**修理料金は、次の内容で構成されています。**
- **技術料**　診断・修理・調整・点検などの費用です。
- **部品代**　修理に使用した部品および補助材料代です。
- **出張料**　ご依頼により、技術者を派遣する費用です。

●**ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて**（☞裏表紙）

「よくあるご質問」「メールでのお問い合わせ」などはホームページをご活用ください。
http://panasonic.co.jp/cs/japan

修理に関するご相談

ナショナル　パナソニック　**修理ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）　0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話やPHS等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル　パナソニック　**お客様ご相談センター**　365日 受付9時～20時

- **電話**　フリーダイヤル　**0120-878-365**（パナは 365日）
- **FAX**　フリーダイヤル　**0120-878-236**
- **携帯電話・PHSでのご利用は…06-6907-1187**

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

各地域の「修理ご相談窓口」

北海道地区
- **札幌**　札幌市厚別区厚別南2丁目17-7　☎(011)894-1251
- **旭川**　旭川市2条通16丁目1166　☎(0166)22-3011
- **帯広**　帯広市西19条南1丁目7-11　☎(0155)33-8477
- **函館**　函館市西桔梗589番地241（函館流通卸センター内）　☎(0138)48-6631

東北地区
- **青森**　青森市第二問屋町3-7-10　☎(017)739-9712
- **秋田**　秋田市東通り2丁目1-7　☎(050)5519-6348
- **岩手**　盛岡市羽場13地割30-3　☎(019)639-5120
- **宮城**　仙台市宮城野区扇町7-4-18　☎(022)387-1117
- **山形**　山形市平清水1丁目1-75　☎(023)641-8100
- **福島**　福島県安達郡本宮町字南ノ内65　☎(0243)34-1301

首都圏地区
- **栃木**　宇都宮市御幸町194-20　☎(028)689-2555
- **群馬**　前橋市箱田町325-1　☎(027)254-2075
- **茨城**　つくば市花畑2丁目8-1　☎(029)864-8756
- **埼玉**　桶川市赤堀2丁目4-2　☎(048)728-8960
- **千葉**　千葉市中央区星久喜町172　☎(043)208-6034
- **東京**　東京都世田谷区宮坂2丁目26-17　☎(03)5477-9780
- **山梨**　甲府市宝1丁目4-13　☎(055)222-5171
- **神奈川**　横浜市港南区日野5丁目3-16　☎(045)847-9720
- **新潟**　新潟市東明1丁目8-14　☎(025)286-0171

中部地区
- **石川**　石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80　☎(076)294-2683
- **富山**　富山市寺島1298　☎(076)432-8705
- **福井**　福井市開発4丁目112　☎(0776)54-5606
- **長野**　松本市大字笹賀7600-7　☎(0263)86-9209
- **静岡**　静岡市駿河区西島765　☎(054)287 9000
- **名古屋**　名古屋市瑞穂区塩入町8-10　☎(052)819-0225
- **岐阜**　岐阜県本巣郡北方町高屋太子2丁目30　☎(058)323-6010
- **高山**　高山市花岡町3丁目82　☎(0577)33-0613
- **三重**　久居市森町字北谷1920-3　☎(059)255-1380

近畿地区
- **滋賀**　守山市勝部6丁目2-1　☎(077)582-5021
- **京都**　京都市伏見区竹田中川原町71-4　☎(075)672-9636
- **大阪**　大阪市北区本庄西1丁目1-7　☎(06)6359-6225
- **奈良**　大和郡山市筒井町800番地　☎(0743)59-2770
- **和歌山**　和歌山市中島499-1　☎(073)475-2984
- **兵庫**　神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6　☎(078)272-6645

中国地区
- **鳥取**　鳥取市安長295-1　☎(0857)26-9695
- **米子**　米子市米原4丁目2-33　☎(0859)34-2129
- **松江**　松江市平成町182番地14　☎(0852)23-1128
- **出雲**　出雲市渡橋町416　☎(0853)21-3133
- **浜田**　浜田市下府町327-93　☎(0855)22-6629
- **岡山**　岡山市田中138-110　☎(086)242-6236
- **広島**　広島市西区南観音8丁目13-20　☎(082)295-5011
- **山口**　山口県吉敷郡小郡町下郷220-1　☎(083)973-2720

四国地区
- **香川**　高松市勅使町152-2　☎(087)868-6388
- **徳島**　徳島市沖浜2丁目36　☎(088)624-0253
- **高知**　高知市仲田町2-16　☎(088)834-3142
- **愛媛**　松山市土居田町750-2　☎(089)971-3644

九州地区
- **福岡**　春日市春日公園3丁目48　☎(092)593-9036
- **佐賀**　佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044　☎(0952)26-9151
- **長崎**　長崎市東町1949-1　☎(095)830-1658
- **大分**　大分市萩原4丁目8-35　☎(097)556-3815
- **宮崎**　宮崎市本郷北方字草葉2099-2　☎(0985)63-1213
- **熊本**　熊本市健軍本町12-3　☎(096)367-6067
- **天草**　本渡市港町18-11　☎(0969)22-3125
- **鹿児島**　鹿児島市与次郎1丁目5-33　☎(099)250-5657
- **大島**　名瀬市長浜町10-1　☎(0997)53-5101

沖縄地区
- **沖縄**　浦添市城間4丁目23-11　☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

0505

仕様

		トッププレート幅 60cmタイプ	トッププレート幅 75cmタイプ
電源		単相200V（50-60 Hz 共用）	
消費電力		5,800 W ／ 4,800 W（切換式）	
大きさ（約）		幅599 mm×奥行577 mm×高さ230 mm	幅749 mm×奥行577 mm×高さ230 mm
グリル焼き網	大きさ（約）	幅240 mm×奥行310 mm	
	上ヒーターまでの高さ（約）	65 mm	
質量（約）		25.1 kg	26.2 kg

	左IHヒーター	右IHヒーター	ラジエントヒーター	グリル
消費電力	3,000 W※	2,500 W※ （アルミ·銅の加熱時 2,200 W）	1,250 W	1,850 W
火力調節（約）	10段階調節 120 W相当～3,000 W	9段階調節 120 W相当～2,500 W （アルミ·銅の加熱時 150 W相当～2,200 W）	3段階調節 340 W相当～1,250 W	手動：3段階調節 1,050 W相当～1,600 W相当
揚げ物温度調節（約）	7段階調節 140～200℃	7段階調節 140～200℃	――	――
自動調理	湯沸かし 炊飯	――	――	生・姿焼き 切身/干物 つけ焼き
調理タイマー	1分～9時間30分	1分～9時間30分	1分～30分	1分～30分

※左·右IHヒーターの消費電力は、鉄ホーローなべを使った場合です。
●待機電力…ゼロ（電源スイッチが「切」の状態）

■グリル・ラジエントヒーターと右IHヒーター（7～8）を使うときや
左·右IHヒーターと、グリルまたはラジエントヒーターを同時に使うときは

総消費電力量を超えないようにするため、左·右IHヒーターの火力を自動的に制御します。

➡火力表示は変わらず火力を制御したり、自動的に設定火力を下げることがあります。
（この場合、ボタンを押してもブザーが鳴り、火力は上がりません。）

■総消費電力の切り換えについて

本製品は、電気容量に合わせて総消費電力を5,800 W（工場出荷時設定）と4,800 Wの2段階に切り換えることができます。
※詳細は、お買い求め先にお問い合わせください。

愛情点検　長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

こんな症状はありませんか

●トッププレートにひび割れなどが発生した。
●冷却ファンが回らなくなった。

このような症状のときは、事故防止のため、電源スイッチを切り、必ずお買い求め先に点検をご相談ください。

便利メモ おぼえのため記入されると便利です。	お買い上げ日	年　月　日	お買い求め先
	品　番		☎（　　）　－

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社および松下グループ関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

※心臓用ペースメーカーをお使いの方は、念のため専門医師とよくご相談のうえ、お使いください。

松下電器産業株式会社　IHクッキングヒータービジネスユニット
〒651-2271　神戸市西区高塚台1丁目5番1号

ZY02−4102
S0805M6017